INSTRUCTION

HANANAVII DOUBLE SIDE PAN

Hana Navii double side pressured pan
Use and Care instruction

MADE IN KOREA

Content

製品仕様
HANA Navii ダブルサイドパンの特徴 1

ご使用の前に注意/ご使用の際に注意
ご使用の際に警告/ご使用の後に注意 4

レシピ
ごはん/チャーハン 10

太刀魚焼き/焼サバ/イカのまる焼き
コッケタン/あさりの酒蒸し/ナクチチョンゴル 11

えびの塩焼き/ウインナー/クリームソーススパゲッティ
カルビチム/チョップステーキ/ステーキ 13

ダクカルビ/ハンバーグ/チーズフライドポテト
パジョン/お好み焼き/パンケーキ 15

焼きじゃがいも/焼きいも/ポップコーン
フレンチトースト/スペイン風オムレツ/酢豚 17

青椒肉絲/大学いも/野菜蒸し
かぼちゃ蒸し/蒸し餃子/包子 19

HANA Navii

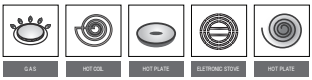
*すべての製品の特性によって寸法、重量、機能検査をし、
必要時外部試験期間の依頼を通じて品質管理とA/S及び不良率0を目指します。

この度はご購入ありがとうございます。
この使用説明書は本品を正しくお使い頂くための
重要な情報が記載されてあります。
本品をお使いになる前には必ず最後までお読み頂きお使いください。
尚、この取扱説明書はいつでもご覧になれる様大切に保管してください。

製品仕様

NA.767

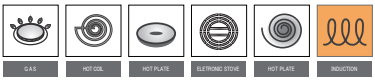
・使用可能な調理器具：



・規格 : 425X270X65mm
・重量 : 1855g
・材質 : ALUMINUM + STAINLESS STEEL
・原産地 : MADE IN KOREA
・中蓋(別売)

NA.767-IH

・使用可能な調理器具：



・規格 : 425X270X65mm
・重量 : 2045g
・材質 : ALUMINUM + STAINLESS STEEL
・原産地 : MADE IN KOREA
・中蓋(別売)

HANA Navii ダブルサイドパンの特徴

すべての製品において、試験機関に依頼しあらゆる面からのテストや検査を行い
徹底した品質管理を行うことにより不良品率0を目指しています。

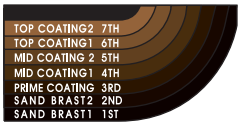
厚みのあるパン
強力な耐久性を誇り、
丁寧に仕上げした7層のコーティングにより
長くご使用頂けます。

水(油)受け皿
パンから出る余分な油や
水蒸気の水がたまる受け皿

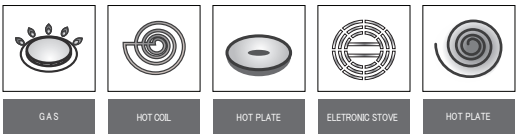
フッ素シリコンパッキン
350℃高温の熱でも耐えることができる
超耐熱性のシリコンパッキン

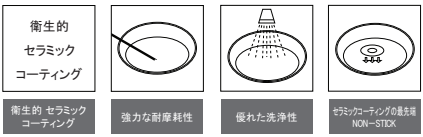
強力磁石

Navii独自の特殊なステンレス固定リベット

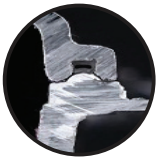


最先端7工程ハイセラミックコーティング





HANA Navii ダブルサイドパンの特徴



完璧な圧力を誇る2段溝シリコンパッキン

特別な2段溝シリコンパッキンで水漏れを防ぎ、
圧力によって様々な料理をつくることができます。
圧力で調理するため、弱火でも料理が可能で
煙と臭いを最大限防止します。

Patent pending No : 0039296

中蓋

Naviiならではの中蓋で野菜などを蒸すことが
できるので様々な料理を楽しめます。

Patent pending No : 0088651

強力磁石

強力磁石を使用することにより上下のパンが密閉され、
より圧力を向上させます。

Patent pending No : 0088651

上板のグリル
(下にしてご使用ください。)

隆起状構造のため、魚や肉を調理するのに最適です。

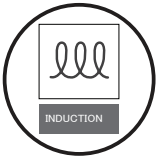
Naviiならではの下板パンの深さ

深さのあるパンはスープや汁物なども調理可能で
様々な料理を楽しめます。

上板、下板の分離機能

同時に二つの調理が可能であり、洗浄時に便利です。

(※分離できない仕様もあります。)



IH

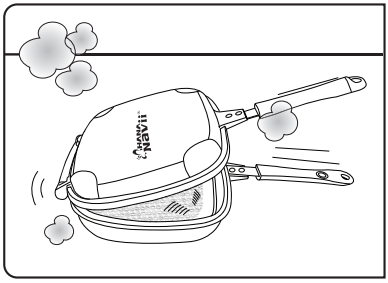
両面パンにダイキャストを固定する方法で
Naviiだけの特許技術でIH両面パンを最初に生産しました。
長時間使用時の変形がなく、温度差によるパンの
変形現象がありません。

Patent pending No : 0041768, 0110082

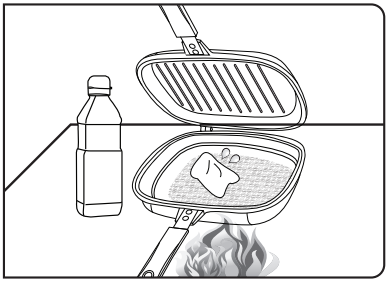
⚠ 警告 – 指示された事項に従わなかった場合、深刻な傷害事故が発生する可能性があります。

⚠ 注意 – 指示された事項に従わなかった場合、軽度の傷害事故や製品の損傷が発生する可能性があります。
この記号は危険性のある操作に対しての注意書きとなります。
危険発生を防ぐため、注意深く読んで指示に従ってください。

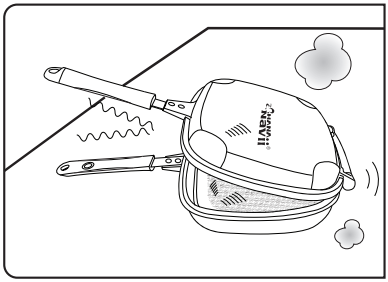
＊品質の満足と安全のため、製品に異常がある場合には使わないでください。



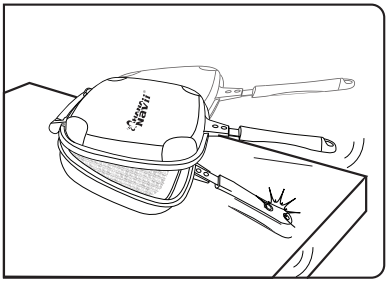
初めてご使用する際には、若干の煙や匂いが出ることがありますが、正常な現象ですので調理には問題ありません。



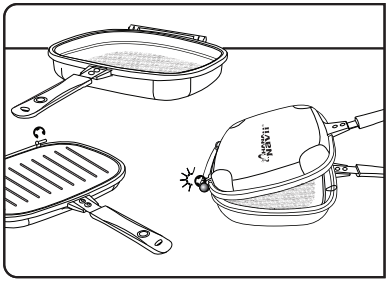
初めてご使用の際には、スポンジや布巾などで水洗いしてから調理してください。
内部コーティングの損傷を防ぐため火力を弱めにし食用油やバターなどでよく拭いてください。
（金属製のたわしは使用しないでください）



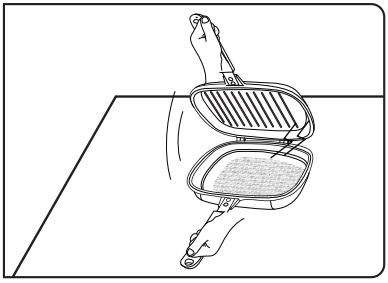
何も入ってない状態や水分が少ない食材を強火で加熱するとパンの表面に汚れやしみなどができる原因となりますので、空炊きはしないでください。



ハンドルには機能性強力磁石が付いております。
調理時にはより圧力をかけるため強力磁石を必ずくっつけきちんと閉めてから使用してください。



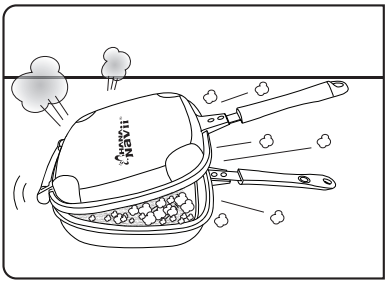
パンを分離して別々に使用する場合には固定ピンを外してから使用してください。
両面パンで使用する場合には固定ピンを必ず付けてから使用してください。
＊仕様により分離できない製品もあります。



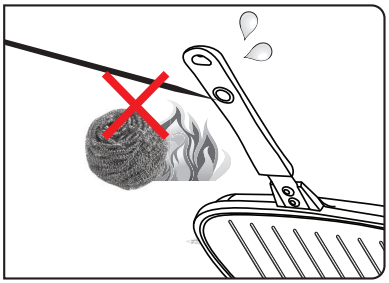
パンが開いた状態で無理に力を加えたり衝撃を与えないでください。
（両面パンをつなぐ所が壊れる恐れがあります）

ご使用の際に

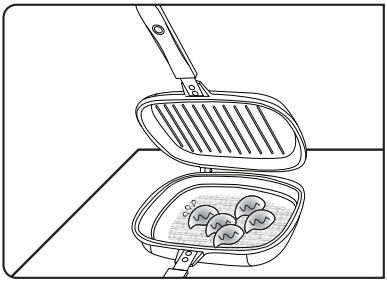
⚠ 注　意



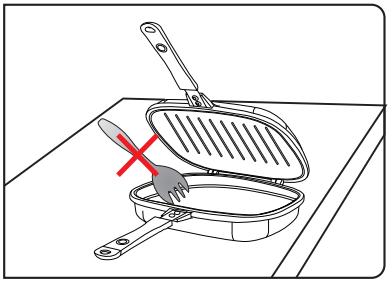
ポップコーンを作る場合のみ、圧力磁石の
ハンドルを閉めないで使用し、ポップコーンが
膨れるようにしてください。
（ポップコーン以外の食べ物は強力磁石を
きちんと閉めてください）



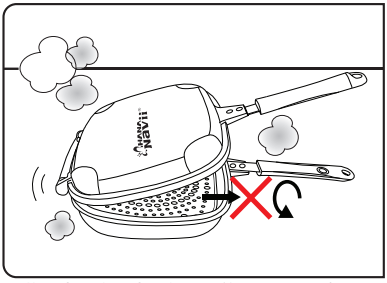
ハンドルの強力磁石の部分に火気を直接当て
ないでください。
又、洗う時は金属製たわしなどでこすらないで
ください。
（磁石の機能性が落ち、圧力が弱くなる恐れが
あります）



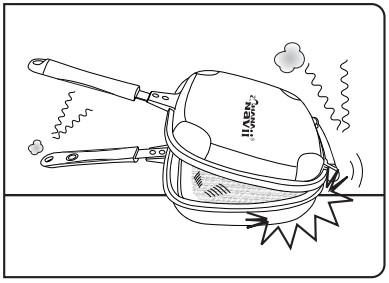
冷凍食品は調理時、水分が多くでますので
必ず解凍してから調理してください。



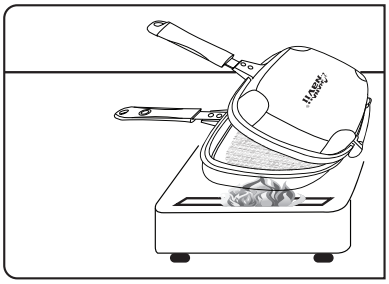
金属製のヘラはコーティングがはがれる原因に
なりますので、シリコン製のものや木製のものを
ご使用ください。



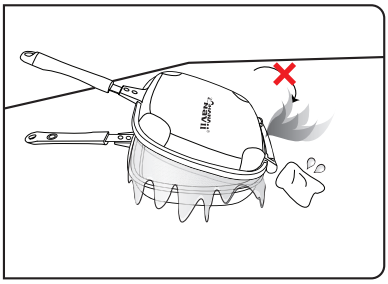
中蓋を使用する時は熱い状態で調理したものを
出さないでください。
又、ひっくり返さないでください。
（火傷や火災の原因になる恐れがあります）



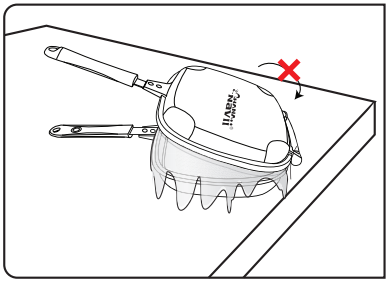
空の状態で加熱するとコーティング本来の
性能が落ち、シリコンパッキンの損傷や
本体の変形が発生しますので、空炊きは
しないでください。



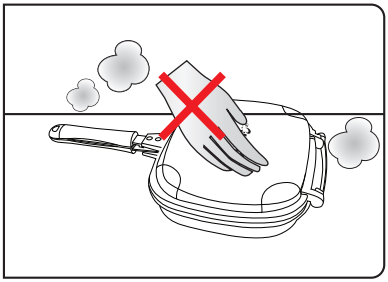
高品質アルミダイカストで製造されており、
熱伝導率に優れているため、ガスレンジ
火力が弱火でもおいしく出来上がります。



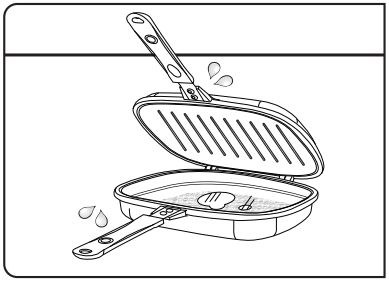
使用中の蓋の開閉はゆっくりと行い、調理時に
出る油受け皿の余分な水や油はキッチンタオルや
布巾で拭いてください。
（油受け皿から水や油が溢れ落ちる原因と
なりますし、火傷の恐れがあります）



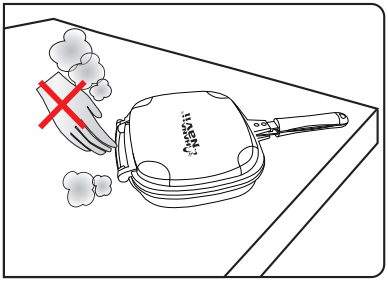
パンをひっくり返す時は油受け皿に溜まった
余分な油や水分を必ず拭き取ってから行って
ください。



熱したパンは火傷の恐れがありますので絶対に
触れないように注意してください。



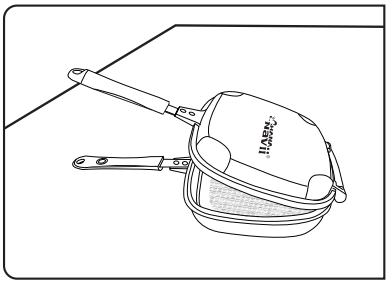
食用油で熱した状態のパンに水分のある食材を
入れると油が飛び散ります。
（火傷や火災の原因になりますので注意して
ください）



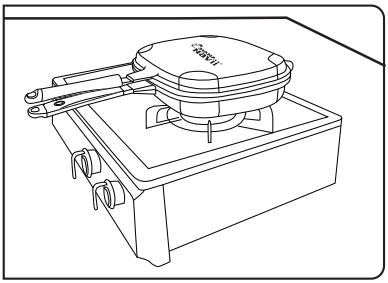
調理時に油受け皿の穴から出る蒸気に顔や手を
近づけないでください。
（火傷の恐れがあります）

ご使用の際に

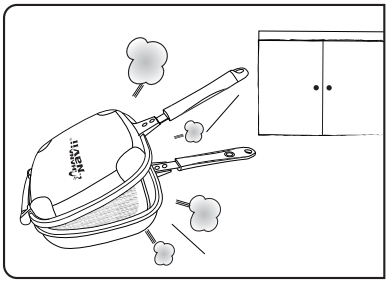
⚠ 警　告



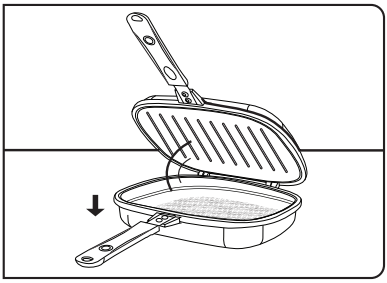
パンは常に幼児の手が触れないように使用、保管してください。
（火傷や怪我の恐れがあります）



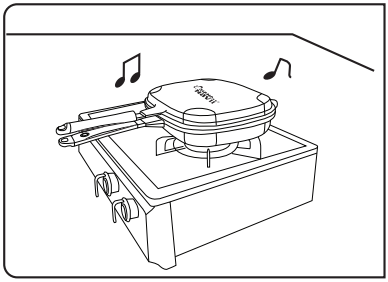
調理中は絶対に火気からを離れないでください。万が一、離れる場合は必ず火を消してください。料理が焦げたり、加熱による製品損傷につながります。（火災の原因となります）



本製品は機能性パンで上と下の重さがそれぞれ異なる設計になっております。パンをガスレンジの上に置いた時にバランスが崩れパンを落として怪我しないように注意してください。



出来上がった料理を取り出す時は重量が重い下パンを下にした状態で取り出してください。
（火傷や怪我の恐れがあります）

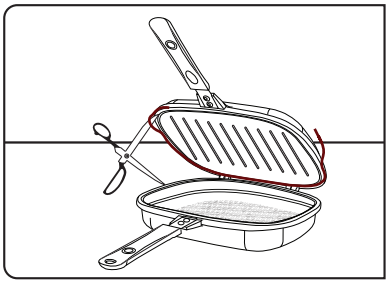


ガスレンジ使用時パンがバランスが崩れ偏った状態で置きますとパンが落ちたり破損して怪我する恐れがありますので、ガスレンジを中央部に置いて使用して下さい。（火傷や怪我の恐れがあります）

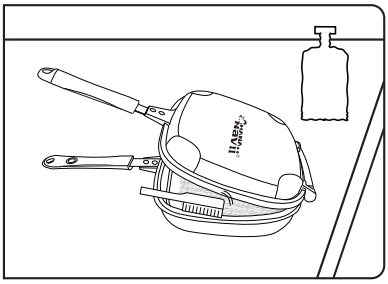
パンの使用頻度が高かったり、必要以上に強火で調理したりしますとシリコンパッキンの寿命が短縮される原因となります。

ご使用の際に

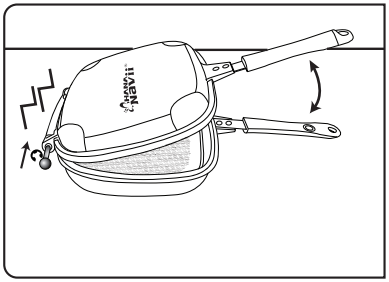
⚠ 警　告



パッキンが外れた場合には引っ張ったりせずに
手で軽く押しながらはめてください。
（パッキンを引っ張りすぎるとパッキンが伸び、
余る場合があります）



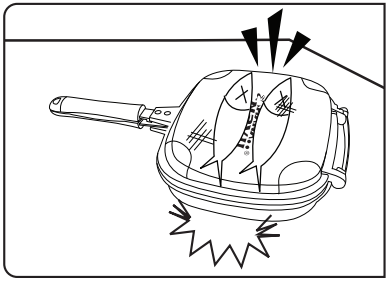
シリコンパッキンを洗う際には食器用洗剤を使用し、
歯ブラシなど柔らかいブラシで軽く数回こすって
ください。



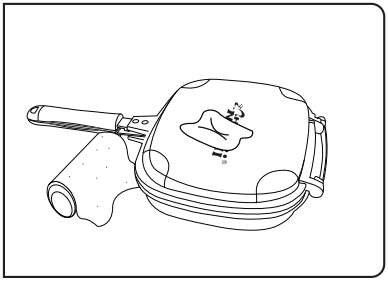
上パンと下パンを合体させる場合には上パンの
突出部が下パンの穴部最後まで入ったかを確認
してから強力磁石をくっつけて閉めてください。
（最後まで入ってない状態で閉めると上パンの
突出部が折れる場合があります）
*仕様により分離できない製品もあります。

ご使用の後に

⚠ 注　意



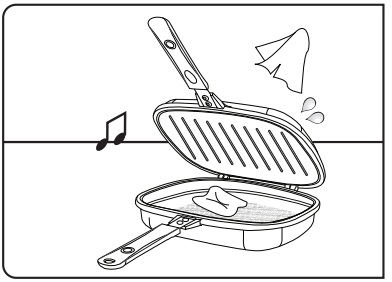
出来上がった料理を長時間密閉したまま放置すると、
熱がさめ水分となりパン内部表面の損傷になります。



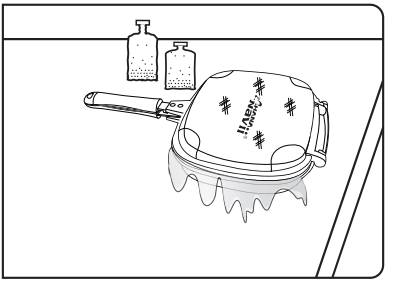
パンを洗った後は乾いた布巾やキッチンタオルで
よく拭いてから保管してください。

ご使用の後に

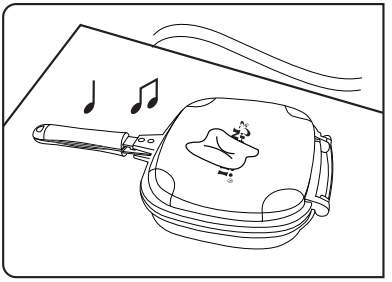
⚠ 注　意



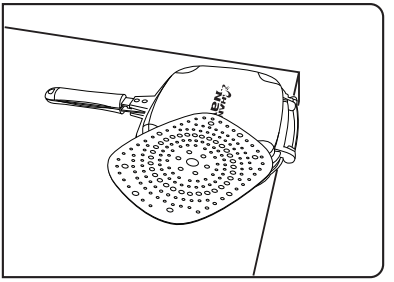
使用後はキッチンタオルで汚れを拭き取ってから、スポンジや柔らかい布巾で食器用洗剤を使ってお湯で洗い流してください。
（よく乾燥させて保管してください）



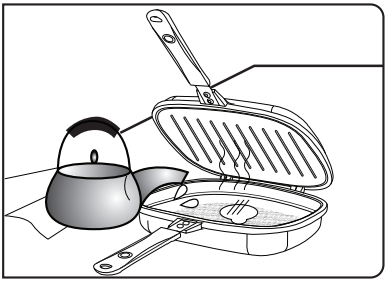
塩分や酸などを含んだ汚れが残ったまま放置しますと、腐食の原因になりますので注意してください。



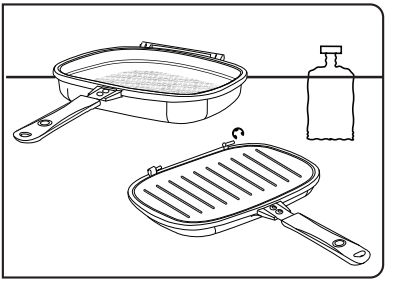
パン使用後外部表面の汚れは余熱がある時にスポンジや柔らかい布巾に食器洗剤を付けてお湯で洗うと汚れが落ちやすくなります。
（金属製のヘラやたわしは使用しないでください）



腐食防止と清潔のため中蓋の穴隅々まできれいにしてから保管してください。
（腐食及びコーティング損傷防止ため、よく乾燥させて保管してください）



長時間使用した後のパンは弱火をかけ少量の酢を数滴落として拭いてください。



水洗いの際に固定ピンを外して洗った方がより便利です。固定ピンを使用する時はパンが冷めてから付けてください。（火傷の恐れがあります）
*仕様により分離できない製品もございます。

COOKING GUIDE

ごはん

材料:お米(白米)
作り方
1. お米を研ぐ。
2. 洗ったお米を30分程度水に浸し、水分を吸水させる。
3. フライパンにお米を入れ、お水を入れる。
4. 中火をかけ、徐々に加熱をして蒸したら出来上がり。

チャーハン

材料:ご飯、たまねぎ、にんじん、ハム、卵、
塩、ごま油
作り方
1. 野菜をみじん切りし、フライパンに入れて炒める。
2. 炒めた野菜にご飯を入れて炒め、さらに卵を
入れて炒める。
3. 塩で味付けし、最後にごま油を少々かける。

料理ガイド

太刀魚焼き

材料:太刀魚
作り方
1. 太刀魚切り身を洗って熱したフライパンに入れる。
2. 蓋をし、5分程度焼く。
3. フライパンをひっくり返して3分程度焼く。
4. 蓋をあけ、よく火が通ったかを確認し、それから2分程度焼く。

焼サバ

材料:サバ
作り方
1. フライパンに油を引き、サバの切り身を入れる。
2. 中火にして焼く。
3. フライパンをひっくり返す前に油受けに溜まった油を捨ててからひっくり返して焼き続ける。

イカのまる焼き

材料:イカ
作り方
1. イカを塩でもみながら洗って、お手入れをする。
2. 水を切り、フライパンに入れる。
3. 中火をかけ、蓋をして焼く。
4. フライパンをひっくり返し、3分程度焼く。

料理ガイド

コッケタン

材料:ワタリガニ、ズッキーニ、大根、たまねぎ、
長ねぎ、にんにく(みじん切り)、春菊、
唐辛子の粉、赤唐辛子、味噌、塩

作り方

1. ワタリガニをきれいに洗い、
大きいものは半分に切って準備をする。
2. 野菜も洗い、切って準備をしておく。
3. にぼしのだし汁を作って、味噌、赤唐辛子を加える。
4. 大根を入れて火が通ったらワタリガニを入れる。
5. 準備しておいた野菜を全部入れる。
6. 唐辛子の粉を入れ、塩で味付けをする。

あさりの酒蒸し

材料:あさり、塩、水、長ねぎ、唐辛子、日本酒、にんにく

作り方

1. 砂抜きしたあさりを用意する。
2. 長ねぎと唐辛子は斜めに切っておく。
3. フライパンにあさりと水、日本酒を入れて沸騰させ、
アクをとり、にんにくを入れる。
4. 長ねぎと唐辛子を入れて再沸騰させて塩で味付けをする。

ナクチチョンゴル

材料:タコ、たまねぎ、唐辛子、長ねぎ、えごまの葉、
唐辛子の粉、コチュジャン、醤油、にんにく、
水あめ、こしょう、ごま油、日本酒

作り方

1. タコをお手入れし、日本酒をいれてゆでる。
2. 野菜は洗い、千切りをする。
3. 大きなボールに野菜と調味料を入れてよく混ぜる。
ゆでたタコと野菜をフライパンに入れて、
4. 野菜に火が通るまでよく炒める。

えびの塩焼き

材料:車えび
作り方
1. 車えびを下処理し、フライパンにきれいに並べる。
2. 蓋をし、車えびに火が通って赤くなるまで焼く。

ウインナー

材料:ウインナー
作り方
1. ウインナーに切込みを入れておく。
2. フライパンにウインナーを入れて弱火で焼く。

クリームソーススパゲッティ

材料:スパゲッティ、たまねぎ、にんにく、牛乳、生クリーム、ベーコン、パプリカ、小麦粉、バター、オリーブオイル
作り方
1. スパゲッティは水に塩とオリーブオイルを少量入れて、15分ほど茹でる。
2. オリーブオイルにスライスしたにんにくを入れて香りが出たら、スライスしたたまねぎを炒めて、茹でたスパゲッティも入れて炒める。
3. ベーコンとパプリカもスライスしてフライパンに入れる。
4. 野菜とスパゲッティを炒めたフライパンに牛乳と生クリームを1:2の倍率に入れて少し熱を加える。
5. 小麦粉とバターを1:1に入れてよく混ぜるように炒めて④に入れてもう少し煮詰める。

料理ガイド

カルビチム

材料:豚カルビ、じゃがいも、にんじん、乾した唐辛子、しょうゆ、砂糖、長ねぎ、梨、たまねぎ、清酒、にんにく(みじん切り)

作り方

1. 豚カルビを冷水に浸して血抜きをしておく。
2. 水に豚カルビと長ねぎ、日本酒を入れて軽く火を通しておく。
3. 野菜はすべて洗って切っておく。
4. 調味料を全部混ぜて豚カルビと一緒に1時間程度煮込む。
5. ④のフライパンに水を一杯入れて煮る。
6. 野菜を入れてしばらく煮込む。
7. 乾した唐辛子を入れてもう少し煮込む。
8. 最後に長ねぎを入れて出来上がり。

Chop Steak(チョップステーキ)

材料:牛肉のヒレ、たまねぎ、パプリカ、ピーマン、にんじん

作り方

1. 野菜とお肉は同じ大きさで切って用意する。
2. 野菜とお肉をフライパンに入れて炒めながらソースを入れて野菜とお肉にソースが絡むように混ぜながら炒めると完成。

ステーキ

材料:牛肉のヒレ、ブラックペッパー、塩、オリーブオイル、ローズマリー、バター

作り方

1. 牛肉のヒレは塩、ブラックペッパーを両面に振って、ローズマリーを入れ、オリーブオイルにつけておく。
2. フライパンを熱し、バターを入れてお肉を焼く。

ダクカルビ～鶏カルビ～

材料:鶏肉、玉ねぎ、キャベツ、さつまいも、トック(韓国のおもち)、えごまの葉、にんじん、肉汁、コチュジャン、粉唐辛子、ごま油、日本酒(少量)、しょうゆ、しょうが(少量)、長ねぎ、にんにく、砂糖、こしょう(少量)

作り方

1. 鶏肉はもも肉を用意し、食べやすい大きさに切っておく。
2. 玉ねぎ、キャベツ、えごまの葉、さつまいも、にんじんは 食べやすい大きさに切っておく。
3. にんにく、しょうが、長ねぎはみじん切りにする。
4. コチュジャン、粉唐辛子、しょうが、長ねぎ、にんにく、ごま油砂糖、日本酒、しょうゆでヤンニョンソースをつくる。
5. 手入れをしておいた鶏肉をヤンニョンソースに漬け込んでおく。
6. フライパンに油を敷き、鶏肉を炒めながら、野菜とトクも一緒に炒める。
7. 残りのヤンニョンソースで炒める。
8. えごまの葉を入れ香りを与える。

ハンバーグ

材料:玉ねぎ、にんじん、ピーマン、ひき肉、卵、パン粉(牛乳に浸しておく)塩、こしょう

作り方

1. 玉ねぎ、にんじん、ピーマンをみじん切りにする。
2. みじん切りした野菜を軽く炒める。
3. 炒めた野菜を冷やし、ひき肉と卵、牛乳に浸したパン粉を混ぜる。
4. フライパンに油を敷き、蓋をしてきつね色になるまで焼く。

チーズフライドポテト

材料:じゃがいも、ベーコン、チーズ

作り方

1. じゃがいもを千切りにし、揚げる。
2. ベーコンは揚げた後、みじん切りにする。
3. 揚げたじゃがいもをパンに入れて、ベーコンを乗せチーズを乗せる。
4. 蓋をして弱火でチーズが溶けるまで焼く。

パジョン

材料:万能ねぎ、小麦粉、卵、唐辛子、イカ、塩(少量)
作り方
1. 水、小麦粉、卵、塩を入れ生地を作る。
2. 万能ねぎを適当な長さに切り、唐辛子は斜めに切る。
3. イカを食べやすい大きさに切って用意する。
4. 生地とイカと一緒に万能ねぎ、唐辛子を生地に
よく混ぜる。
5. パンにごま油を敷き、薄く広げて焼き目つくまで焼く。

お好み焼き

材料:小麦粉、かつお節、キャベツ、卵、マヨネーズ、
海鮮(エビやイカなど)、ソース、紅しょうが、
山芋、塩、青のり
作り方
1. 小麦粉と卵を入れ、水で濃度調節をする。
2. キャベツは千切りにする。山芋はすりおろしておく。
イカやエビは食べやすい大きさにカットする。
すべての具材と紅しょうがを生地に入れ、
かき混ぜる。
3. フライパンに油をしき、生地を流し込む。
4. 周りに火が通ったら、フライパンごと裏返し
反対側も焼き目がつくまで焼く。
(この時フライ返しなどでお好み焼きを上から押さない)
5. 両面、きつね色になったら出来上がり。
6. 焼き上がったら、ソース・かつお節・マヨネーズ・
青のりをかけ出来上がり。

パンケーキ

材料:小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、卵、
牛乳、油、バニラエッセンス(なくてもOK)、
バター、ホイップクリーム
作り方
1. 全ての材料を混ぜる。
2. 混ぜたパンケーキ生地をふるいに一度こす。
3. フライパンを温めた後、油を拭いて生地を流し、
弱火で焼く。
4. ぷつぷつ気泡ができたら、そのままフライパンごと
裏返し反対側も焼き目がつくまで焼く。
5. 竹串などを刺して、生地がつかなければ出来上がり
ホイップやバターなどをお好みで。

焼きじゃがいも

材料:じゃがいも
作り方
1. じゃがいもをよく洗う。
2. フライパンに入れ、蓋を閉めて焼く。

焼きいも

材料:さつまいも
作り方
1. さつまいもをよく洗う。
2. フライパンに入れ、蓋を閉めて焼く。

ポップコーン

材料:ポップコーン豆、油(多め)、バター、塩
作り方
1. 多めの油を入れ加熱する。
2. ポップコーン豆を2～3粒入れ、はじけるのを確認し、ポップコーン豆と塩を入れる。
3. フライパンの磁石を固定せずにかぶせてフライパンを廻しながらはじけるのを待つ。
4. すべてはじける前に火を消し、音がしなくなるまで待つ。音がなくなったら、出来上がり。

※ポップコーン調理時のみ
上と下のパンを少しだけ開けた状態で
調理してください。

料理ガイド

フレンチトースト

材料:食パン、牛乳または生クリーム、卵、砂糖、
シナモンシュガー、メイプルシロップ

作り方

1. 卵をほぐし、牛乳または生クリーム、砂糖を入れる。
2. 食パンを①に漬けておく。
3. フライパンにバターを多めに敷き、
②を入れ蓋をして 弱火から中火で両面を焼く。
4. 最後にお好みでシナモンシュガーと
メイプルシロップをかける。

スペイン風オムレツ

材料:卵、牛乳、玉ねぎ、マッシュルーム、トマト、ベーコン、
パプリカ、チーズ、じゃがいも(下ゆでしておく)

作り方

1. 卵と牛乳を一緒にほぐす。
2. 野菜とトマトは角切りにする。
3. 野菜を軽く炒め、混ぜた卵と牛乳を入れ
フライパンを閉じて蒸し焼きにする。

酢豚

材料:豚肉、しょうゆ、日本酒、しょうが汁、卵、
片栗粉、玉ねぎ、にんじん、キクラゲ、
ピーマン、チンゲン菜、砂糖、酢、塩、
ごま油、長ねぎ、水溶き片栗粉

作り方

1. 豚肉を手入れししょうが汁、しょうゆで下味をつける。
2. 卵と水溶き片栗粉を肉につけて揚げる。
3. にんじん、ピーマン、玉ねぎを斜めに切る。
4. キクラゲを食べやすい大きさに切る。
5. フライパンに野菜を炒めしょうゆ、日本酒を入れる。
6. 沸いたら、砂糖、酢、塩で味をつけ水溶き片栗粉を
入れとろみがでたら揚げた豚肉を混ぜる。

料理ガイド

青椒肉絲

材料:唐辛子、豚肉、日本酒、しょうゆ、片栗粉、
卵の白身、しいたけ、竹の子、玉ねぎ、
長ねぎ、にんにく、しょうが、ごま油、油、
オイスターソース

作り方

1. 豚肉、唐辛子、玉ねぎ、竹の子、しいたけ、長ねぎを千切りにする。
2. 豚肉はしょうゆ、しょうが、こしょう、日本酒、片栗粉を入れ、混ぜて下味をつけた後卵の白身を入れ混ぜる。
3. フライパンに長ねぎ、にんにく、しょうがを入れ炒めた後、しょうゆとオイスターソースを入れ、豚肉を炒め野菜を入れ炒める。

大学いも

材料:さつまいも、油、砂糖、水

作り方

1. さつまいもは皮を剥き四方4cmの三角の大きさに切り、160度程度の油でかき回しながら、焼き目がつくまで揚げる。
2. フライパンに水をかけ砂糖を入れ、薄く広げて弱火で沸かし、シロップを作る。
3. シロップがアメ状になったら,さつまいもを入れまんべんなくかき混ぜる。

野菜蒸し

材料:にんじん、アスパラガス、ブロッコリー、かぼちゃ

作り方

1. にんじんは皮を剥き、食べやすい大きさに切っておく。
2. アスパラガスはピーラーで皮を剥き、食べやすい大きさに切っておく。
3. ブロッコリーは食べやすい大きさに切っておく。
4. かぼちゃを切っておく。
5. 中蓋の下に少量の水を入れ、野菜を乗せ中火で蒸す。

かぼちゃ蒸し

材料:かぼちゃ、なつめ、ハチミツ、砂糖
作り方
1. かぼちゃをきれいに洗い種をとる。
2. 食べやすい大きさに切る。
3. フライパンに水を入れ、中蓋を乗せ手入れしたかぼちゃを乗せ蒸す。
4. ハチミツと砂糖でシロップを作る。
5. シロップに蒸したかぼちゃを入れ煮詰めて完成。

蒸し餃子

材料:餃子、水
作り方
1. フライパンに水を入れ中蓋を乗せる。
2. 中蓋に餃子を乗せ、ふたを閉めて中火で蒸す。

包子

材料:薄力粉、強力粉、ドライイースト、塩、砂糖、油、牛乳
作り方
1. 全ての材料を入れ練る。
2. 丸くして乾かないようにぬれふきん等をかけてねかせておく。
3. 生地を薄く長方形にする。
4. のり巻のように巻く。
5. 4cmの長さに切り、真ん中を押す。
6. さらに40分間発酵させた後蒸す。

【輸入元】
ハナツールズジャパン株式会社
〒179-0081　東京都練馬区北町3-20-5
☎03-5921-2563/03-5985-4301
受付時間 9:00-18:00(土日祝祭日除く)
www.magicsaw.co.jp

HANA
HAN-A TOOLS JAPAN CO.,LTD.

【輸入元】
ハナツールズジャパン株式会社
〒179-0081　東京都練馬区北町3-20-5
☎03-5921-2563/03-5985-4301
受付時間 9:00-18:00(土日祝祭日除く)
www.magicsaw.co.jp

MADE IN KOREA